

PERCORSI DI INNOVAZIONE NELL'AGROINDUSTRIA

CIBO E SALUTE | ACCESSIBILITÀ E SICUREZZA

Programma

9.30 accoglienza e registrazione
10.00 Saluti istituzionali e introduzione
10.10 - 11.30 SESSIONE DI INTERVENTI

Sviluppo di nanobiosensori meccanici per il monitoraggio dell'aspetto microbiologico delle superfici

Alberto Martín-Pérez, Paola Di Gianvito, Carlo Ricciardi, Luca Cocolin | UNITO - POLITO

Esplorazione della percezione del consumatore di soluzioni innovative per aumentare e monitorare la shelf life in prodotti a base di carne

Rachele De Cianni, Emanuele Spada, Nazarena Cela, Luca Cocolin, Tiziana Civera, Luisa Torri, Giuseppe Di Vita, Teresina Mancuso | UNITO - UNISG

Aggiunta di estratti di buccette di nocciole e di pastazzo di mele in burger di carne: effetti sulla conservabilità

Gaia Muratore, Pierluigi Di Ciccio, Giuseppe Mannino, Cinzia Berteza, Claudio Forte, Tiziana Civera | UNITO

Dal Frutteto alla Tavola: Strategie di Segmentazione dei consumatori e Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione delle mele

Tiziana Pagnani, Emanuele Spada, Filippo Brun, Teresina Mancuso | UNITO

Valorizzazione degli scarti di mela attraverso il processo di birrificazione: impatto sulle caratteristiche chimico-fisiche della birra e sulla preferenza dei consumatori

Nazarena Cela, Marta Bertolino, Alberto Sean Cinzano Marone, Chiara Nervo, Luisa Torri | UNITO - UNISG

Progettazione di un robot mobile per la raccolta e il trasporto di campioni di vino da botti o tini per analisi chimiche periodiche

Andrea Botta, Daniela Maffiodo, Daniel Pacheco Quinones, Giuseppe Quaglia, Luigi Tagliavini | POLITO

Circular economy for wine: Una piattaforma per incoraggiare il fare sistemico e circolare nella vinificazione

Roberta Destefanis, Franco Fassio | UNISG

La comunicazione della sostenibilità nel food and beverage

Luca Antoniazzi, Milena Viassone, Andrea Mahmuti, Maddalena Castellani | UNITO - UNISG

11.30 - 12.30 Tavola rotonda

Innovazione nel sistema agroindustriale in Piemonte attraverso percorsi di crescita e inclusione

Sergio Capaldo - La Granda
Francesco Moccagatta - Pastificio Mediterranea
Fabrizio Oggero - Cooperativa I Tesori della Terra
Franco Parola - Distretto del Cibo del Cebano-Monregalese
Lorenzo Picco - Vortex

Modera: Teresina Mancuso | UNITO

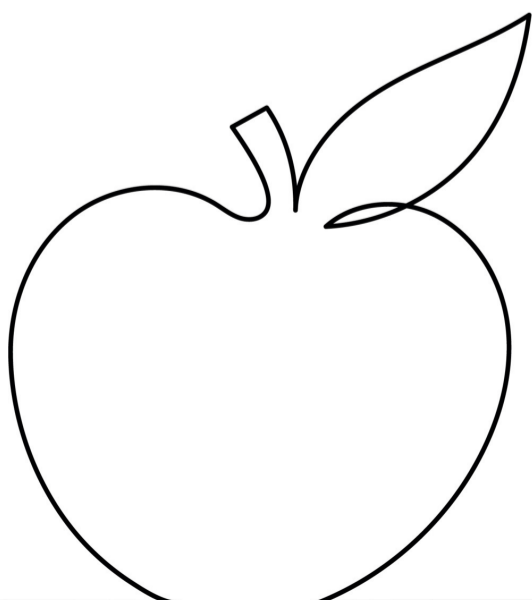
ISCRIZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO L'11 MARZO 2025



12 marzo 2025 ore 9.30 - 12.30

Aula Magna | Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

DISAFA - UNITO | Piazza Torino n. 3 | Cuneo



a cura di Spoke 7 NODES



con il patrocinio di



UNIVERSITÀ DI TORINO

Centro Interdipartimentale di Ricerca sul Cibo e Antitrode



CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

La partecipazione al convegno riconosce n. 2 Crediti Formativi per la categoria dei Dottori Tecnologi Alimentari



UNIVERSITÀ DI TORINO